ROBOT DE CUISINE

Modèle : JT-6016H

MODE D'EMPLOI

Spécifications

Tension nominale : AC220-240V
Puissance nominale : 500W
Fréquence nominale : 50Hz
Temps de travail : ＜15 seconds
Temps d' intervalle : ＞1 minute
Interrupteur 4 positions

Consignes importantes de sécurité

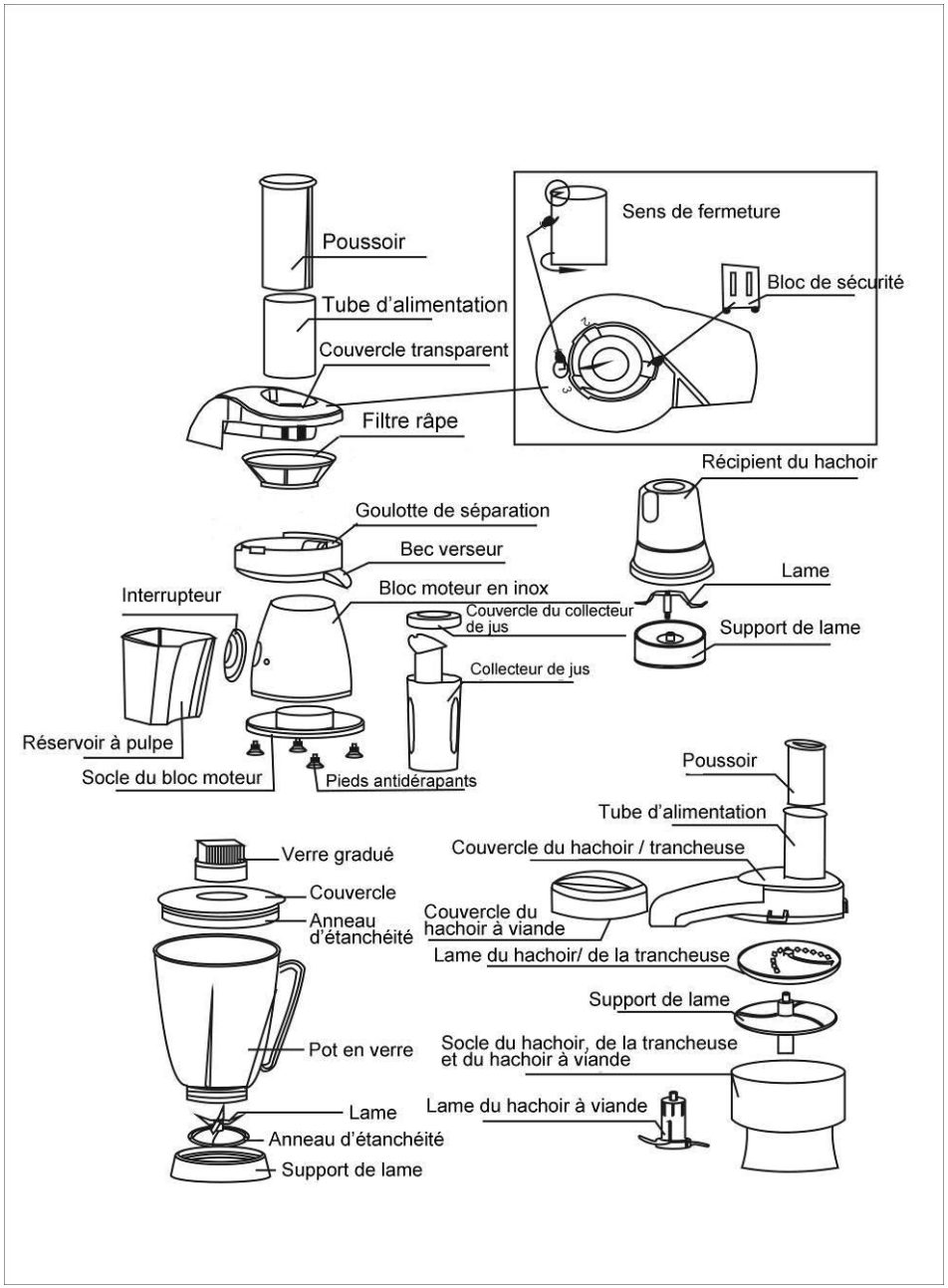
L'utilisation d'appareils électriques requiert le respect de mesures de sécurité telles que :

1、 Veuillez lire attentivement les **INSTRUCTIONS** et la partie **COMPOSANTS** avant utilisation.
2、 Vérifiez que la tension (220-240V) indiquée sur l'appareil correspond à la tension de vos prises avant de brancher le cordon d'alimentation, afin d'éviter d'endommager l'appareil.
3、 Pour éviter tout choc électrique, le cordon d'alimentation, la prise ou le socle ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou avec tout autre liquide. Ne pas suspendre le cordon d'alimentation sur l'angle d'une table ou d'un comptoir et ne pas le poser sur une surface chaude.
4、 Cet appareil est uniquement prévu pour une utilisation domestique.
5、 Vérifiez l'état du filtre avant chaque utilisation de l'appareil. Si vous remarquez des fissures ou une détérioration, n'utilisez pas l'appareil et contacter le SAV le plus proche.
6、 Ne faites pas fonctionner la centrifugeuse pendant plus de 40 secondes à la fois lorsque vous pressez des aliments lourds, et laissez-la refroidir suffisamment une fois le jus pressé.
7、 Si le cordon d'alimentation est abimé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
8、 Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
9、 Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances de l'appareil à moins que ces personnes soient encadrées et aient reçu des instructions, par une personne responsable de leur sécurité, quant à l'utilisation de l'appareil.
10、 Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
11、 Il est important de toujours bien serrer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche. Ne desserrez pas les loquets du couvercle lorsque l'appareil est en marche.
12、 Évitez de toucher les pièces mobiles. Assurez-vous que le moteur est arrêté avant de démonter l'appareil.
13、 Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique ni dans un four chaud
14、 Pour débrancher l'appareil, sortir la fiche de la prise. Ne pas utiliser la prise de

l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

15、Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.

Composants



Prêt à utiliser le robot de cuisine

Le produit livré est pratiquement monté. Nous vous suggérons de le démonter et de laver les pièces amovibles à l'eau chaude avec un détergent liquide biodégradable et non corrosif avant la première utilisation. Bien rincer avec de l'eau et laisser sécher. Ceci permettra d'éliminer toute trace de poussière ou de résidus résultant de la fabrication ou du transport. Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Instructions de montage

A l'aide des consignes suivantes, assemblez le robot :

1) Placez le bloc-moteur sur une surface stable.

2) Pour chaque accessoire (centrifugeuse, blender, râpe, mini hachoir) :

   a) Placez le symbole cadenas fermé de la centrifugeuse, du blender, de la râpe ou du mini hachoir en face du cadenas ouvert du bloc moteur.

   b) Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre au maximum et de façon à ce que les 2 cadenas fermés soient bien en face l'un de l'autre. Cela garantit un enclenchement correct du bol sur la base.

—CENTRIFUGEUSE

Attention : il est préférable d'utiliser la vitesse "1" (lent)

Assurez-vous que les fruits et les légumes frais passent à travers le tube d'alimentation.

1) Placez la goulotte de séparation sur le bloc moteur et fixez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Veuillez à ce que la base soit bien positionnée au centre du bloc moteur et se cale dans le "rail" du bloc moteur.

2) Insérez le filtre râpe sur le connecteur, placez l'ensemble au centre de la goulotte de séparation et appuyez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. Faites tourner le filtre râpe pour vous assurer qu'il n'est pas bloqué. Effectuez une double vérification en appuyant dessus et en le faisant tourner une nouvelle fois.

3）Placez correctement le couvercle de la goulotte de séparation, serrez le tube d'alimentation en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, conformément au sens indiqué avant de poser le couvercle transparent puis fixez l'attache. Insérez un bloc de sécurité dans l'emplacement prévu à cet effet, une double vérification est recommandée pour garantir la sécurité.

4）Placez le collecteur de jus (équipé d'une plaque filtrant l'écume) sous le bec verseur.

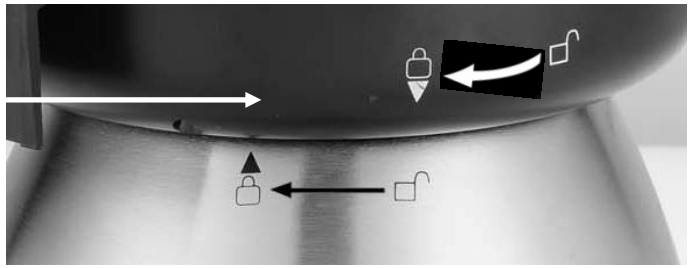
5）Branchez l'alimentation et placez l'interrupteur sur "1", l'appareil se met en marche

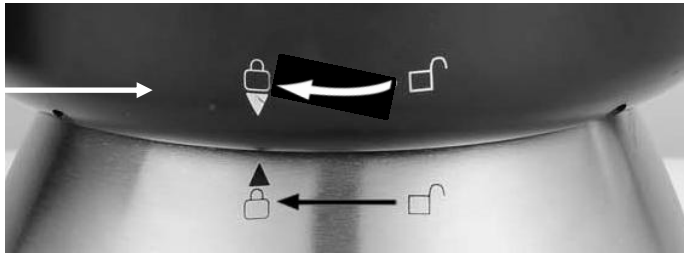
6）Placez les fruits et les légumes dans le tube d'alimentation et poussez-les doucement à l'aide du poussoir. N'arrêtez pas l'appareil juste après avoir pressé les fruits et légumes

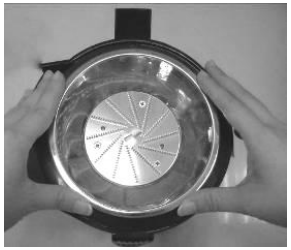
mais laissez l'appareil fonctionner pendant 50 secondes à 1 minute supplémentaires puis arrêtez-le. N’exercez pas une pression trop forte sur le poussoir car cela pourrait avoir des conséquences sur la qualité et sur le résultat final et pourrait également provoquer l’arrêt du filtre.

7）Laissez l’interrupteur en position OFF après chaque utilisation. N'introduisez pas vos doigts ou tout autre objet dans l'ouverture de l’appareil en marche. Ne poussez jamais les aliments avec vos mains, utilisez toujours le poussoir. Si des aliments obstruent l’ouverture, utilisez le poussoir pour les enlever. Si c’est impossible, arrêtez le moteur et démontez le robot pour enlever les aliments résiduels.

8）N’oubliez pas d’enlever les résidus présents dans la goulotte de séparation.







—BLENDER

1、 Placez l’anneau d’étanchéité sur l’élément comportant la lame avant de positionner la lame sur la base puis fixez le pot en verre sur la base.

2、 Faites pivoter le pot de 30^0 dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’il soit bien fixé.

3、 Placez les aliments dans le pot et fermez-le avec le couvercle.

4、 Les aliments utilisés dans le blender ne doivent pas avoir une température supérieure à 50^0C.

5、 Lorsque vous mixez des aliments, n’utilisez pas l’appareil sans eau.

6、 Lorsque vous mixez des aliments avec un liquide, ne dépassez pas le volume maximal du pot (1.25L) pour éviter les éclaboussures. Vérifiez que l'interrupteur soit sur “O” à chaque utilisation.

7、 Lorsque vous démontez l’appareil, faites-le dans le sens inverse. Nous vous recommandons de ne démonter le pot de votre blender que si ce pot est placé sur le socle principal.

8、 Ne pas mettre des aliments à haute température dans le blender, immédiatement après avoir terminé le mélange d'aliments froids.

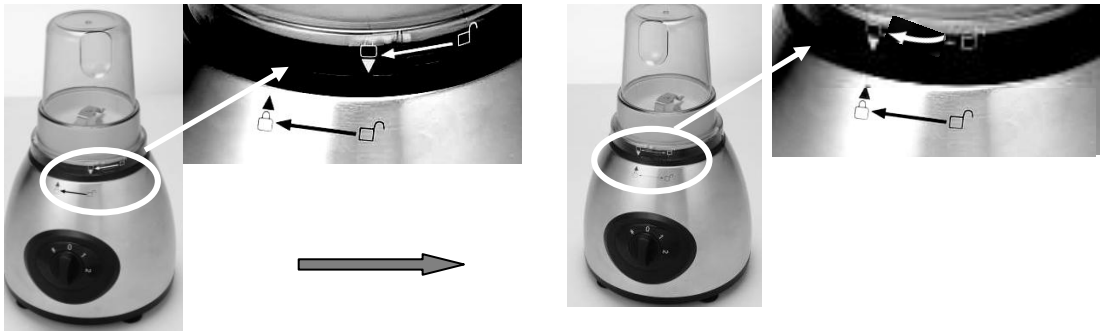
—HACHOIR POUR ALIMENTS SECS

1、 Ouvrez le récipient et le support de la lame, prenez vos précautions car la lame est très tranchante.

2、 Placez les aliments à l’intérieur du récipient (riz, amandes, haricots, etc.), en quantité modérée. Refermez le support de la lame avec le récipient.

3、 Fixez le hachoir sur le socle de la machine en le faisant pivoter de 30^0 dans le sens des aiguilles d’une montre.

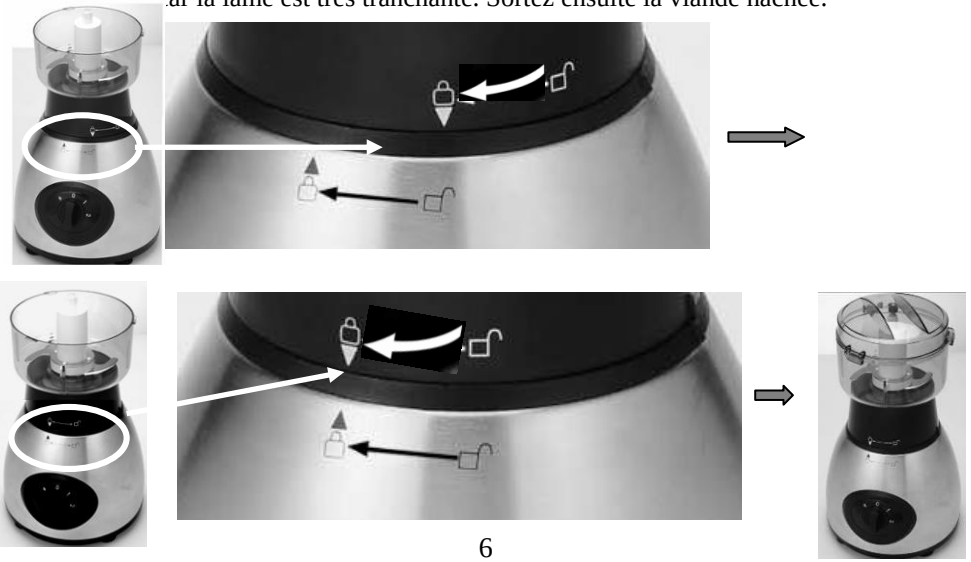
4、 Sélectionnez la vitesse.
5、 Une fois les aliments hachés, arrêtez l'appareil et sortez les aliments.



—HACHOIR À VIANDE

Attention : il est préférable d'utiliser la vitesse “1” (lent)

1. Placez la lame permettant de hacher la viande dans la partie hachoir/ trancheuse et hachoir à viande de l'appareil
2. Placez la viande (coupée en petits morceaux de 10 mm d’épaisseur et désossée) dans le récipient, fermez le couvercle du hachoir à viande et serrez-le dans le sens des aiguilles d’une montre, vérifiez s’il est bien fixé.
3. Placez la partie hachoir/trancheuse et hachoir à viande sur le bloc moteur et serrez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Mettez l’appareil en marche et commencez à hacher, chaque séquence ne doit pas dépasser 1 minute. N’ouvrez pas le couvercle et n’introduisez pas votre main dans l’appareil en marche, c’est très dangereux.
4. Une fois la machine arrêtée et débranchée, ouvrez le couvercle en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d’une montre, sortez la lame avec précaution car la lame est très tranchante. Sortez ensuite la viande hachée.



—HACHOIR ET TRANCHEUSE

Attention : il est préférable d'utiliser la vitesse “1” (lent)

1、 Placez la lame permettant de hacher et de trancher dans la partie hachoir/ trancheuse et hachoir à viande de l’appareil
2、 Fermez le couvercle et fixez la partie hachoir / trancheuse sur le socle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, vérifiez s'il est bien fixé.
3、 Placez les aliments que vous souhaitez hacher ou trancher dans le tube d’alimentation et poussez-les à l’aide du poussoir. Mettez la machine en marche en tournant l’interrupteur, vous pouvez alors voir les aliments sortir.
4、 Une fois les aliments coupés en morceaux, arrêtez l’appareil. Lorsque le moteur est arrêté, enlevez le récipient.
5、 Attention : la lame peut être utilisée des deux côtés, un côté pour hacher et l'autre pour trancher.

Nettoyage & entretien

1、 Nettoyez l’appareil et tous les éléments après utilisation.
2、 Débranchez le cordon d’alimentation avant de nettoyer l’appareil.
3、 Tous les éléments de votre produit peuvent être lavés dans de l’eau chaude savonneuse excepté le bloc moteur. N'utilisez pas de produits abrasifs, de brosse ou d'alcool pour nettoyer l'appareil, utilisez un chiffon doux légèrement humide.
4、 Faites sécher le robot de cuisine à l’air uniquement !
5、 Important : la lame est très tranchante !

Remarque importante

En raison des propriétés tinctoriales des caroténoïdes que l’on trouve dans de nombreux légumes et en particulier dans les carottes, nous vous recommandons de nettoyer l’appareil comme suit :

1、 Savon biodégradable dans suffisamment d’eau chaude pour recouvrir les pièces.
2、 Eau chaude et vinaigre de cidre.
3、 1/2 petite boîte de bicarbonate de sodium dans suffisamment d’eau chaude pour recouvrir les pièces.
4、 1/4 de tasse d’eau de javel à remplir d’eau chaude
5、N’utilisez jamais de nettoyants ménagers puissants tels que l'ammoniac ou des produits abrasifs.
6、L’eau de javel permet d’éliminer les taches provoquées par certains fruits ou légumes. Toutefois, si vous préférez NE PAS utiliser d’eau de javel, nettoyez les différentes pièces juste après utilisation et suivez une des autres méthodes de nettoyage.

La protection de l’environnement est une priorité !

Cet appareil ne doit pas être jeté dans la poubelle domestique en fin de vie mais doit être déposé au centre de recyclage des appareils ménagers électriques et électroniques.

Ce symbole sur l’appareil, le mode d’emploi et l’emballage attire votre attention sur cette question importante.

Les matériaux utilisés dans la fabrication de cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers usagés, vous contribuez à la protection de votre environnement.